SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2980-1992

Keju cedar olahan

ICS.

Badan Standardisasi Nasional

PENDAHULUAN

Standar Industri Indonesia ini merupakan revisi SII 0715 - 80

Revisi Standar Industri Indonesia disusum berdasarkan usulan dari Departemen Kesehatan, Balai Besar Industri Hasil Pertanian , Instansi Pemerintah lain maupun yang berkepentingan.

Pembuatan Rancangan Standar Industri Indonesia ini dimaksudkan :

1. Untuk lebih menyempurnakan standar
2. Perkembangan teknologi pada saat ini
3. Dapat diterapkan oleh produsen-produsen yang bersangkutan.
4. Untuk menunjang ekspor
5. Memenuhi Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/Inst/10/1989

Revisi ini disusun berdasarkan .

1. Hasil pengujian contoh-contoh
2. Merupakan kerangka standar-standar yang berlaku di luar negeri yang sejenis
3. Peraturan Menteri Kesehatan No.722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
4. Standar dan peraturan Codex Alimentaris Comission

KEJU CEDAR OLAHAN
Revisi SII.0715-80

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan keju cedar olahan.

2. DEFINISI

Keju cedar olahan (processed cheddar cheese) adalah produk berupa padatan plastis yang diperoleh melalui Pengolahan keju cedar dengan penambahan pengemulsi dan pemanasan dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI.0428 -1989 - A *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.*

5. CARA UJI

5.1. Keadaan (bau, rasa dan warna) SNI 01-2891-1992

Cara uji keadaan sesuai SII.2453 90, cara uji Makanan dan Minuman, butir 1.2..

5.2. Persiapan Contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SII 2453. 90, Cara persiapan contoh Makanan dan Minuman untuk contoh padatan, butir.4, semi padat

5.3. Air

Cara uji air sesuai dengan SII. 2453.-90, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir .5.1.

5.4. Abu

Cara uji abu sesuai dengan SII.2453..-90, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.5. Protein

Cara uji protein sesuai dengan SII.2453..-90, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

5.6. Lemak

Cara uji lemak sesuai SII.2453...-90, *Cara Uji Minyak/Lemak*, butir 8.1.

5.7. Bahan Tambahan Makanan

5.7.1. Zat warna tambahan Cara uji zat warna tambahan sesuai SII 2458 90, Cara uji Pewarna Tambahan Makanan. SNI 01-2895-1992

5.7.2. Pengawet SNI 01-2894-1992

Cara uji pengawet seuai SII .2457. - 90, Cara uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang dilaramg untuk makanan.

5.8. Cemaran Logam SNI 19-2896-1992

Cara uji cemaran logam sesuai SII.2460..-90, *Cara Uji Cemaran Logam,*

5 .9. Arsen

Cara uji arsen sesuai SII.2460 . . -90, *Cara Uji Cemaran Logam,*

SNI 19-2897-1992

5 .10. Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SII. 2461. . - 90, *Cara Uji Cemaran Mikroba,*

5 SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Dep.Kes RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Keju cedar olahan dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama